

Kopytka z rukolą na maśle



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	500 g
mąka pszenna	100 g
jajko	1 szt.
rukola	1 opakowanie
masło	130 g
woda	1/2 szklanki
parmezan starty	
sól morska	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Obrane ziemniaki gotujemy w osolonej wodzie, studzimy i miksujemy blenderem lub przeciskamy przez maszynkę. Gotowe przekładamy na stolnicę, dodajemy mąkę, jajko i szczyptę soli, delikatnie wyrabiamy. Umyte liście rukoli blanszujemy, wrzucamy do lodu, a następnie suszymy, odciskamy z wody i miksujemy na jednolitą masę.
- KROK 3 Do przygotowanego ciasta dodajemy pastę z rukoli i wszystko zagniatamy. Z tak przygotowanego ciasta formujemy długie ruloniki i wykrawamy z nich kluseczki. W dużym garnku z odrobiną soli gotujemy wodę, w momencie wrzenia wrzucamy kluseczki i gotujemy do momentu wypłynięcia.
- KROK 4 Przygotowujemy sos - na patelni stapiamy masło, dodajemy do niego wodę, sól i pieprz. Wszystko mieszamy, aby sos odrobinę zgęstniał.

KROK 5

Ugotowane kopytka wyławiamy łyżką cedzakową, układamy na talerz, polewamy przygotowanym sosem i delikatnie mieszamy. Posypujemy startym serem. Idealne jako dodatek do mięs, np. grillowanej piersi kurczaka zamarynowanej w Marynacie klasycznej Prymat.